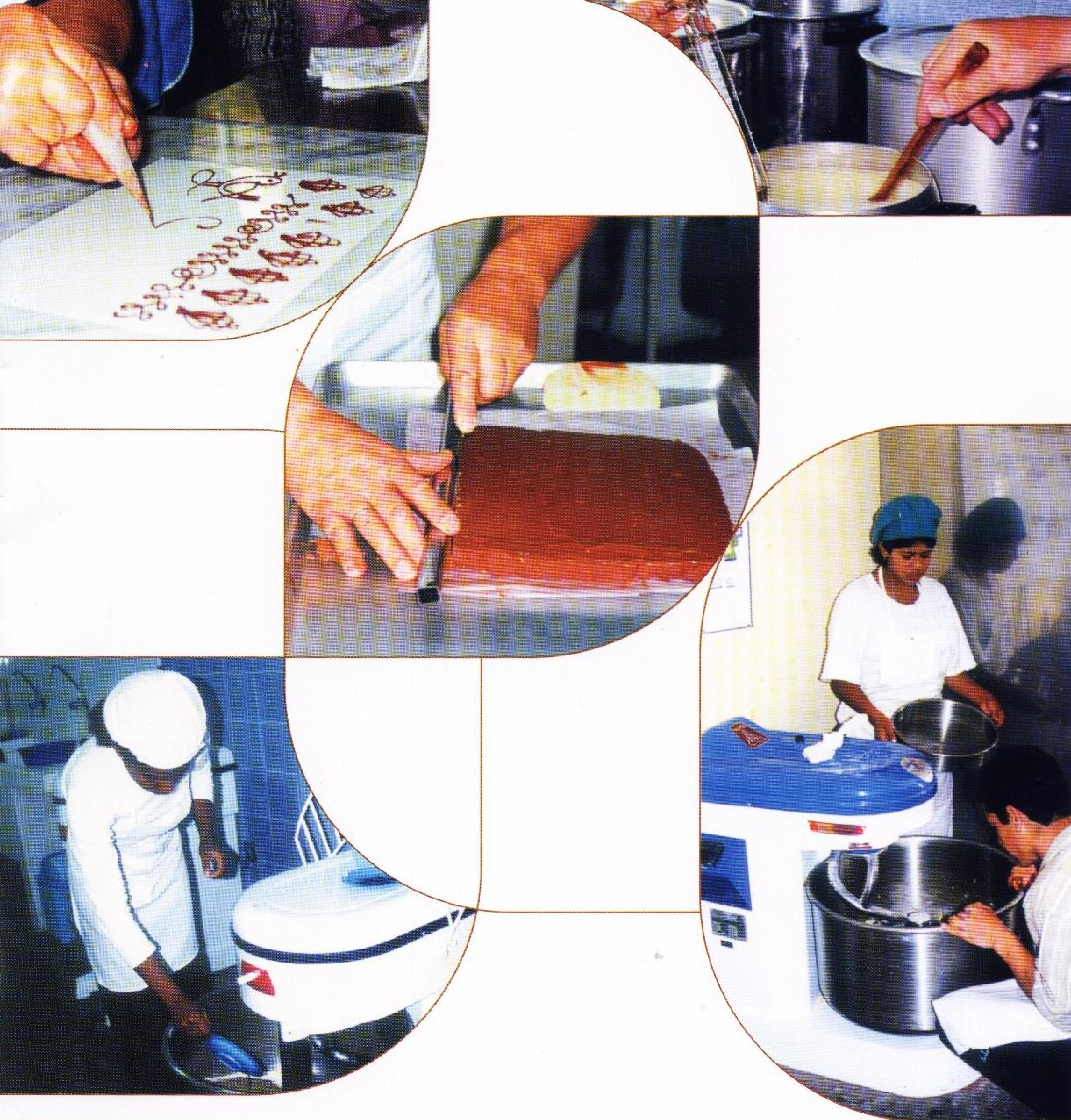


INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

PASTELERO I

CENTRO DE EDUCACIÓN OCUPACIONAL - CEO

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación COSUDE

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

PASTELERO I

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación – COSUDE

Este material fue elaborado con la colaboración de la Sra. Norma Vidal de Vidal Alimentos y los aportes de la Sra. Norma Añaños Castilla.

Se autoriza a citar o reproducir el contenido de la presente publicación siempre y cuando se mencione la fuente y se remita un ejemplar al Programa de Capacitación Laboral – CAPLAB, de la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación – COSUDE.

Calle Roma 455, San Isidro
Teléfonos 442.95.40 / 421.91.12
E-mail: cosudecaplab@terra.com.pe

Hecho el Depósito Legal 1501312001 - 0894

Impresión Time Publicidad y Marketing
RUC 20342121986 - Teléfono 222-8870

© 1ª Edición, por COSUDE-CAPLAB

Lima, Abril del 2001

PRESENTACIÓN

La evaluación es un aspecto importante del quehacer educativo sobre el que debemos profundizar, tanto en lo que se refiere a la unificación de criterios relativos a su concepción por los docentes, como en lo que toca al rol que se asigna a cada uno de los participantes en su aplicación.

Tradicionalmente, el proceso de evaluación se ha concebido como una tarea a cargo del docente para conocer la asimilación de conocimientos y el desarrollo de habilidades del alumno. Para cumplir dicha actividad con mayor efectividad, una exigencia importante es que esté organizada de forma tal, que permita al alumno adquirir los conocimientos de forma consciente y no formal como en ocasiones suele suceder.

Es conveniente considerar entonces que el docente, al estructurar un determinado contenido, debe tener muy presente la participación del alumno en la búsqueda de procedimientos generales para resolver cada tipo de tarea, a fin de favorecer la activación de los procesos cognoscitivos de los alumnos en la clase y evitar que al apropiarse de los conocimientos se conviertan en simples receptores pasivos.

Por otra parte, la asimilación de este procedimiento requiere la organización de un conjunto de acciones, cuya realización supone que el alumno, de forma consciente y dirigida, puede orientarse en la realización y solución de las tareas docentes. Estas acciones pueden corresponder tanto a los aspectos prácticos, como a la planificación misma de las actividades curriculares, con variaciones en función de la asimilación de cada aspecto fundamental del curso o módulo educativo.

Es importante asimismo que el docente pueda establecer una correspondencia entre los resultados obtenidos en una determinada tarea, con un modelo o sistema de criterios o exigencias dado, y hacer que los alumnos relacionen conscientemente el modelo y una reproducción incorrecta o mala de éste; lo que permite detectar dificultades o errores cometidos al realizar los trabajos.

Este proceso debe ser permanente, lo cual implica, entre otras consideraciones, reunir en forma sumativa las evaluaciones de las distintas pruebas y/o de las distintas actuaciones individuales de los alumnos en cada paso de su formación. Que estos medios de comprobación sean variados: pruebas objetivas, intercambio de opiniones, prácticas, precisión en el trabajo, rapidez en el mismo, organización en los trabajos grupales, limpieza y orden, todos con el mismo valor.

Al poner en manos del docente este documento, el Programa de Capacitación Labora –CAPLAB no cree estar aportándole verdades últimas, que no las hay, sino la motivación necesaria para seguir explorando criterios de evaluación complementarios mediante el trabajo cotidiano con sus alumnos.

Norma Añaños Castilla
Directora del Programa de Capacitación Laboral
CAPLAB

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

La evaluación propuesta en el Módulo Básico de formación Pastelería para estudiantes de Centros de Educación Ocupacional está enmarcada dentro del enfoque de competencias , es decir se caracteriza por abarcar una evaluación del proceso y del producto final y constituye una herramienta de retroalimentación y toma de decisiones con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

La evaluación está fuertemente ligada a los contenidos, así la evaluación de aprendizaje propuesto considera tanto contenidos teóricos como actitudes específicas y profesionales que aprende el estudiante, pero pone más énfasis en el contenido procedimental y en su ejecución, como muestra de que se ha adquirido la competencia profesional.

El sistema de evaluación propuesto considera preponderantemente que los criterios para evaluar los resultados del aprendizaje y las condiciones en las que se valorará el desempeño del estudiante se describan explícitamente, de tal modo que el estudiante contará con amplio conocimiento de ello, constituyéndose en un instrumento de apoyo al alumno.

PROCESO DE EVALUACIÓN

Para facilitar el proceso de evaluación, el estudiante cuenta con "Guía del Estudiante" con el contenido procedimental de las tareas a desempeñar en el taller de pastelería y cada una de las operaciones a fin de completar la tarea de producción.

El proceso de evaluación es continuo y en ningún caso quedan reducidos actuaciones aisladas en situaciones de examen o prueba ni identificarse con las calificaciones.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

El punto de partida del proceso de evaluación son los Criterios de Evaluación, los cuales determinan las tareas y las operaciones para completar una tarea.

Se distinguen varios tipos de tareas según su nivel de complejidad: Las tareas pueden ser Tarea SIMPLE, Tarea ENTRE MÍNIMA y MEDIA, Tarea DE DIFICULTAD MEDIA, Tarea ENTRE MEDIA Y COMPLEJA, Tarea COMPLEJA, las mismas que el docente asigna a los estudiantes las oportunidades para el aprendizaje. Para este fín se han diseñado las Herramientas de Evaluación personalizadas para las Tareas asignadas: Prácticas Guiadas, Pruebas de Comprobación, Exposición de Temas, Informe de Prácticas, las mismas que se resumen en una ficha de evaluación general del alumno.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

El desempeño del estudiante durante las situaciones problema será comparado con los estándares de requerimiento de desempeño en personal destinado a los procesos en la industria alimentaria local, lo cual queda .

Las competencias serán medidas en el proceso de resolución de **situaciones problema Reales y Simuladas.**

CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LOS RESULTADOS.

La respuesta a las situaciones problema será categorizada de acuerdo a una escala cualitativa de tres niveles de desempeño: ALTO (Logrado), MEDIO (en proceso) y BAJO.

ANÁLISIS DE RESULTADOS.

La escala de valores cualitativos ALTO, MEDIO, BAJO se traducen a una escala de graduación numérica para facilitar los análisis estadísticos, lo cual permite establecer comparaciones del nivel de desempeño para cada criterio de evaluación.

Cualitativa	**Cuantitativo**	
BAJO	Bajo	1.0 - 1.5
	Medio bajo	1.6 - 1.8
MEDIO	Medio	1.9 - 2.2
	Medio Alto	2.3 - 2.5
ALTO	Alto	2.6 - 3.0

Se calculará promedios de desempeño por operaciones o tareas asignadas dentro de una Realización y dentro de un Área de Responsabilidad.

Para hallar el valor de competencias o nivel de desempeño en un Área de Responsabilidad o en el Módulo completo, se procederá a ponderar los valores de cada realización o Área de responsabilidad según se muestra en los cuadros 1 y 2.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

EVALUACIÓN DE ÁREA DE RESPONSABILIDAD

Módulo Profesional:

Alumno: Duración:

Inicio: Terminación:

REALIZACIONES	PUNTAJE
REALIZACIÓN 1	
REALIZACIÓN 2	
REALIZACIÓN 3	
REALIZACIÓN 4	
REALIZACIÓN 5	

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

EVALUACIÓN DEL MÓDULO

Módulo Profesional:

Alumno: Duración:

Inicio: Terminación:

ÁREAS DE RESPONSABILIDAD	PUNTAJE PROMEDIO	FACTOR	PUNTAJE PONDERADO
ÁREA 1		10 %	
ÁREA 2		10 %	
ÁREA 3		40 %	
ÁREA 4		20 %	
ÁREA 5		20 %	

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

HERRAMIENTAS DE EVALUACIÓN.

Prácticas Guiadas

Las prácticas guiadas son las sesiones que muestran las oportunidades para el aprendizaje por excelencia y permiten evaluar todos los criterios de realización o de evaluación durante los procesos . La ficha preparada permite llevar un registro de las competencias logradas por el alumno a lo largo de todas las sesiones prácticas del módulo.

Pruebas de comprobación.

Las pruebas de comprobación desafían al alumno en situaciones simuladas que permiten evaluar los conocimientos teóricos adquiridos en las diversas áreas de responsabilidad. Los resultados de estas pruebas escritas se complementan con las demás herramientas de evaluación, a fin de darle al docente una información mas cabal de las competencias adquiridas por el estudiante. En el presente documento se alcanza un pool de situaciones desafiantes recogidas de las sesiones prácticas en los CEOS y que pueden servir de ejemplos para que el docente estructure pruebas para distintas ocasiones.

Exposición de temas.

Esta herramienta desafía al alumno en una realización específica donde se ponen en juego competencias de comunicación oral y permiten reforzar sus logros relativos a esa realización . Los resultados pueden alimentar el registro de competencias logradas durante las prácticas guiadas.

Informe de prácticas.

Esta herramienta desafía al alumno en una realización específica donde se ponen en juego competencias de comunicación escrita y permiten reforzar sus logros relativos a esa realización. Los resultados pueden alimentar el registro de competencias logradas durante las prácticas guiadas.

Evaluación del Área de responsabilidad.

Esta herramienta permite hacer un resumen de los desempeños del estudiante en toda el área de Responsabilidad, promediando los puntajes obtenidos en cada realización.

Evaluación del Módulo.

Esta herramienta permite hacer un resumen de los desempeños del estudiante en todo el Módulo de Pastelero I- promediando los puntajes obtenidos en cada Área de responsabilidad, ponderándolo con su peso respectivo dentro del Módulo.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN

A continuación se presenta una relación de los criterios de evaluación de las competencias adquiridas por el estudiante del módulo de la ocupación **Pastelero I**

ÁREA DE RESPONSABILIDAD: ADMINISTRACIÓN DE ALMACEN.

Realización: Organización de almacenes.

- Evalúa los requerimientos de infraestructura de almacenes.
- Distribuye las áreas del almacén.
- Provee de implementos y equipo de almacén.

Realización: Control de la recepción.

- Verifica el ingreso de insumos según "Orden de Compra".
- Inspecciona las condiciones del transporte.
- Ejecuta control de peso.
- Registra las entradas en "Hoja de ingreso"

Realización: Almacenamiento y Conservación.

- Almacena los insumos de acuerdo a sus requerimientos.
- Verifica las condiciones del almacenamiento de insumos.
- Verifica el estado de conservación de los insumos.
- Decide sobre el destino de los insumos.

Realización: Operaciones de almacén de insumos.

- Despacha insumos a la planta en condiciones de higiene y seguridad, de acuerdo a las Hojas de pedido del plan de producción.
- Registra las salidas de acuerdo al sistema establecido de control de almacenes.
- Manipula y traslada los insumos con los medios adecuados.

Realización: Operaciones de almacén de producto terminado.

- Usa adecuadamente las Hojas de despacho de producto terminado.

- Lleva estadísticas del stock de producto terminado.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

Realización: Control de almacén.

- Levanta un inventario de bienes físicos del taller.
- Reporta el ingreso de insumos del almacén y lleva un control de salidas (Hoja de salida).
- Elabora reporte de existencias.
- Maneja el criterio PEPS.
- Usa el concepto Stock mínimo.

ÁREA DE RESPONSABILIDAD: PLANEAMIENTO DE LA PRODUCCIÓN

Realización: Organización del área de trabajo.

- Reconoce las áreas de trabajo de un taller de Pastelería y la distribución adecuada de los ambientes para la producción.

- Participa de la distribución de áreas de trabajo de la planta pastelera.

Realización: Cuantificación de la Producción.

- Estima los recursos necesarios para la producción de pasteles en términos cualitativos y cuantitativos, en relación a los pedidos.
- Conoce y distribuye las tareas de las diferentes líneas de producción.

Realización: Costos de Producción.

- Determina los costos de producción de pasteles.

Realización: Diseño de productos.

- Mantiene información sobre ideas de nuevos productos.
- Fórmula nuevos productos.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

ÁREA DE RESPONSABILIDAD: CONDUCCIÓN DE PROCESOS

Realización: Habilitación de maquinaria para la producción.

- Reconoce y prepara la cantidad y tipo de equipo e implementos de pastelería según programa de producción, observando los aspectos de higiene y seguridad.

Realización: Habilitación de insumos.

- Reconoce cada insumo según sus características y funciones que cumplen, manipulandolos en condiciones de higiene y seguridad.
- Demuestra conocimiento de las proporciones en que se usan los insumos.
- Calcula cantidades de insumos según Porcentaje

Realización: Obtención de masas pasteleras.

- Conoce los principales tipos de masas pasteleras y sus características.
- Incorpora adecuadamente los insumos observando las condiciones de higiene y seguridad.
- Opera correctamente los equipos de mezclado y batido. Conoce tiempos, velocidades de mezclado.
- Manipula correctamente las masas y pastas.

Realización: Efectúa operaciones de formado de las masas.

- Pesa y acondiciona la masa o pasta de acuerdo al tipo de pastel.
- Dispone las masas y pastas formando y distribuyendo en moldes especialmente acondicionados y en las proporciones determinadas.
- Demuestra destreza y creatividad en el formado de masas y pastas.

Realización: Obtención de coberturas y Rellenos.

- Conoce los principales rellenos y coberturas y sus características.
- Aplica técnicas de acabado (composición y decoración) de productos de pastelería salada y dulce.
- Demuestra destreza y creatividad en el uso de las coberturas y rellenos.

Realización: Realiza operaciones de envasado y empaque.

- Conoce y caracteriza los principales tipos de envases y empaques.
- Envasa y empaca el producto a la temperatura y en la cantidad establecidas para cada producto, en condiciones de higiene y seguridad.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

- Conoce y ejecuta los requisitos técnicos de rotulado y etiquetado (fecha de producción y fecha de vencimiento).
- Conoce y aplica técnicas de preservación de productos terminados.

ÁREA DE RESPONSABILIDAD: MANEJO DE MAQUINARIA Y EQUIPO DE PASTELERIA

Realización: Reconocimiento de maquinaria y equipo.

- Identifica cada tipo de maquinaria y sus aplicaciones.
- Conoce cada una de sus partes.
- Conoce el funcionamiento de las maquinarias y equipos opinando sobre el estado de los mismos.

Realización: Selección de maquinaria y equipo.

- Selecciona el equipo e implementos adecuados para la implementación de un Taller de Pastelería según el tipo de productos a elaborar.

Realización: Operación de maquinaria y equipo.

- Opera adecuadamente y con destreza los equipos de pastelería, para los fines específicos siguiendo las cartillas de instrucción correspondientes

Realización: Saneamiento de Maquinaria y equipo.

- Conoce y usa los productos de saneamiento de equipos.
- Cumple las normas operacionales de saneamiento.
- Conoce las frecuencias de aplicación de prácticas de saneamiento para cada tipo de maquinaria y equipo.

Realización: Mantenimiento de maquinaria y equipo.

- Conoce los elementos de mantenimiento básico de equipos de pastelería.
- Utiliza normas operacionales de mantenimiento.
- Aplica el mantenimiento preventivo de equipos de pastelería.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

ÁREA DE RESPONSABILIDAD: ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

Realización: Ejecuta el Saneamiento de Planta.

- Conoce los componentes de un programa de saneamiento.
- Establece diferencias entre limpieza y desinfección.
- Participa en el diseño y ejecuta las actividades del programa de saneamiento de planta y equipos.

Realización: Ejecuta el Mantenimiento de Planta.

- Reconoce los requisitos de infraestructura de la planta de pastelería.
- Participa en el diseño y ejecuta las actividades del programa de mantenimiento básico de Planta.

Realización: Analiza Peligros y Riesgos.

- Identifica problemas potenciales que ponen en riesgo la inocuidad de la producción de pasteles.

Realización: Identifica Puntos de Control Crítico.

- Reconoce las operaciones, etapas o pasos del proceso en las que hay que controlar los peligros que atentan contra la inocuidad de los pasteles.

Realización: Monitorea Puntos de Control Crítico.

- Mantiene bajo control un punto crítico previamente identificado en la planta.
- Monitorea insumos que ingresan al almacén.
- Monitorea la calidad del producto terminado.
- Toma muestras y realiza pruebas rápidas de calidad.
- Compara resultados de análisis con los límites de control.
- Emite informes de decisiones sobre la aceptación o rechazo de insumos.

Realización: Maneja Registros de Control.

- Identifica los diferentes tipos de "Registros de Control".
- Usa registros para el control de puntos críticos.

Realización: Ejecuta Medidas Correctivas.

- Toma decisiones de aceptación y rechazo del proceso y el producto en función a limites de control establecidos.
- Participa de procedimientos de recolecta de productos defectuosos.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

FICHA DE EVALUACION DE COMPETENCIAS LOGRADAS

PARA USO EN LAS PRÁCTICAS GUIADAS

Nombre del alumno: ______________________________

Centro de Estudios: ______________________________

ÁREA DE RESPONSABILIDAD: ADMINISTRACIÓN DE ALMACENES

Realización: Organización de Almacenes.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Evalúa los requerimientos de infraestructura de almacenes.			
Participa de la distribución de áreas del almacén.			
Propone sugerencias para una posible nueva disposición del almacén.			
Reconoce los equipos y la implementación de almacén de insumos y pptt.			

Realización: Control de la recepción.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Verifica el ingreso de insumos según "Orden de Compra".			
Inspecciona las condiciones del transporte e insumos y pptt.			
Ejecuta control de peso.			
Registra las entradas en "Hoja de ingreso"			

Realización: Almacenamiento y conservación.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Almacena los insumos de acuerdo a sus requerimientos.			
Verifica las condiciones del almacenamiento de insumos.			
Verifica el estado de conservación de los insumos.			
Decide sobre el destino de los insumos.			

Realización: Operaciones de almacén de insumos.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Despacha insumos a la planta en condiciones de higiene y seguridad.			
Registra las salidas de insumos.			
Usa las hojas de pedido según Plan de Producción.			
Manipula y traslada los insumos con los medios adecuados.			

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

Realización: Operaciones de almacén de producto terminado.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Usa adecuadamente las Hojas de despacho de producto terminado.			
Lleva estadísticas del stock de producto terminado.			

Realización: Control de almacén.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Levanta un inventario de bienes físicos del taller.			
Reporta el ingreso de insumos del almacén y lleva un control de salidas.			
Elabora reporte de existencias.			
Maneja el criterio P.E.P.S.			
Usa el concepto Stock mínimo.			

ÁREA DE RESPONSABILIDAD: PLANEAMIENTO DE LA PRODUCCIÓN

Realización: Organización del Área de Trabajo.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Reconoce las áreas de trabajo de un taller de Pastelería y la distribución.			
Participa de la distribución de áreas de trabajo planta pastelera.			
Propone sugerencias para una posible nueva disposición en planta.			
Esquematiza adecuadamente la disposición del taller.			

Realización: Cuantificación de la Producción.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Reconoce las unidades de medida de los sistemas de Unidades			
Convierte unidades de medida en términos de tasas y cucharas			
Hace uso de la transformación de unidades en recetas de pasteles.			
Estima los recursos necesarios para la producción de pasteles.			
Conoce y distribuye las tareas de las diferentes líneas de producción.			
Elabora adecuadamente un plan de producción semanal.			

Realización: Costos de Producción.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Explica los tipos de costos en la producción de pasteles.			
Calcula el costo de depreciación de equipos en la elaboración de pasteles.			
Determina el costo de producción un pastel.			

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

Realización: Diseño de productos.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Mantiene información sobre ideas de nuevos productos.			
Fórmula nuevos productos.			

ÁREA DE RESPONSABILIDAD: CONDUCCIÓN DE PROCESOS

Realización: Habilitación de maquinaria para la producción.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Reconoce el equipo e implementos de pastelería.			
Habilita el equipo e implementos de acuerdo al programa de producción			
Observa los aspectos de higiene y seguridad.			

Realización: Habilitación de insumos.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Reconoce cada insumo según sus características y funciones.			
Manipula los insumos en condiciones de higiene y seguridad.			
Calcula cantidades de insumos haciendo uso de proporciones.			
Dosifica los insumos según porcentaje.			

Realización: Obtención de masas pasteleras.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Conoce las características de los principales tipos de masas.			
Incorpora los insumos en el orden y momento adecuados,observando las condiciones de higiene y seguridad.			
Manipula correctamente y con destreza las diferentes masas y pastas.			
Opera correctamente los equipos de mezclado y batido.			
Conoce tiempos y velocidades de mezclado.			

Realización: Realiza operaciones de formado de las masas.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Pesa y acondiciona la masa o pasta de acuerdo al tipo de pastel.			
Dispone las masas y pastas formando y distribuyendo en moldes especialmente acondicionados y en las proporciones determinadas.			
Demuestra destreza y creatividad en el formado de las masas o pastas.			

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

Realización: Obtención de coberturas y rellenos.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Conoce los principales rellenos y coberturas y sus características.			
Aplica técnicas de acabado: composición y decoración.			
Demuestra destreza y creatividad en el uso de coberturas y rellenos.			

Realización: Efectúa operaciones de envasado y empaque.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Conoce y caracteriza los principales tipos de envases y empaques.			
Envasa y empaca el producto a la temperatura y en la cantidad establecidas para cada producto,en condiciones de higiene y seguridad.			
Conoce y ejecuta los requisitos técnicos de rotulado y etiquetado: fecha de producción, fecha de vencimiento.			
Conoce y aplica técnicas de preservación de productos terminados.			

ÁREA DE RESPONSABILIDAD: MANEJO DE MAQUINARIA Y EQUIPO DE PASTELERÍA

Realización: Reconocimiento de maquinaria y equipo.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Identifica cada tipo de maquinaria y sus aplicaciones.			
Conoce cada una de sus partes.			
Conoce el funcionamiento de las maquinarias y equipos opinando sobre el estado de los mismos.			

Realización: Selección de maquinaria y equipo.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Selecciona el equipo e implementos adecuados para la implementación de un Taller de Pastelería, según el tipo y volumen de productos a elaborar			

Realización: Operación de maquinaria y equipo.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Opera adecuadamente y con destreza los equipos de pastelería.			
Lee y aplica adecuadamente las cartillas de instrucción de los equipos.			

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

Realización: Saneamiento de Maquinaria y equipo.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Conoce los productos de saneamiento de equipos y sus usos.			
Usa adecuadamente los productos de saneamiento según el caso.			
Cumple las normas operacionales de saneamiento.			
Conoce las frecuencias de aplicación de prácticas de saneamiento para cada tipo de maquinaria y equipo			

Realización: Mantenimiento de maquinaria y equipo.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Conoce los elementos de mantenimiento básico de equipos de pastelería.			
Utiliza normas operacionales de mantenimiento.			
Aplica el mantenimiento preventivo de equipos de pastelería.			
Propone sugerencias para el programa de mantenimiento.			

ÁREA DE RESPONSABILIDAD: ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

Realización: Ejecuta el saneamiento de planta.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Conoce los componentes de un programa de saneamiento.			
Establece diferencias entre limpieza y desinfección.			
Participa en el diseño del Programa de Saneamiento de la planta pastelera.			
Ejecuta las actividades de saneamiento de planta y equipos según el plan respectivo.			

Realización: Ejecuta el Mantenimiento de Planta.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Reconoce los requisitos de infraestructura de la planta de pastelería.			
Participa en el diseño del Programa de Mantenimiento Básico de Planta.			
Ejecuta las actividades de mantenimiento básico de planta, según el plan respectivo.			

Realización: Analiza Peligros y Riesgos.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Identifica problemas potenciales que ponen en riesgo la inocuidad de la producción de pasteles.			
Evalúa y valora los riesgos de inocuidad de los procesos.			

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

Realización: Identifica Puntos de Control Crítico.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Define "Punto Crítico".			
Reconoce las operaciones, etapas o pasos del proceso en las que hay que controlar los peligros que atentan contra la inocuidad de los pasteles.			

Realización: Monitorea Puntos de Control Crítico.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Mantiene bajo control un punto crítico previamente identificado en la planta.			
Monitorea insumos que ingresan al almacén.			
Monitorea calidad de producto terminado.			
Toma muestras y realiza pruebas rápidas de calidad.			
Compara resultados de análisis con los límites de control.			
Emite informes de decisiones sobre la aceptación o rechazo de insumos.			

Realización: Maneja Registros de Control.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Identifica los diferentes tipos de "Registros de Control"			
Usa registros para el control de puntos críticos.			

Realización: Ejecuta Medidas Correctivas.

TAREAS	Método	Fecha	Resultado
Toma decisiones de aceptación y rechazo del proceso y el producto en función a límites de control establecidos.			
Participa de procedimientos de recolecta de productos defectuosos en un sistema de calidad.			

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

PREGUNTAS TIPO PARA LAS PRUEBAS DE COMPROBACIÓN DE COMPETENCIAS EFECTIVAMENTE LOGRADAS POR EL ESTUDIANTE.

ÁREA DE RESPONSABILIDAD: ADMINISTRACIÓN DEL ALMACÉN

- Usted está encargado(a) del almacén de la pastelería y le solicitan 10 K de harina, 4 K de huevos, 1L de Esencia de vainilla y 500 gr de polvo de hornear, los insumos necesarios para producir pasteles. Identifique y llene el registro más adecuado para este fin.
- Señale a que temperatura deben almacenarse los siguientes insumos: Mantequilla, lecitina de soya, crema chantilly y huevos.
- Explique el criterio PEPS.
- Describa un sistema de identificación de los productos almacenados.
- Describa las características de ventilación que deben tener las rumas de sacos de harina.
- Prepare una Hoja de Pedido de insumos al almacén.
- Actualice el Kardex para los 10 últimos movimientos del día.
- Esquematice códigos de registro sanitario de los productos.
- Describa las características básicas de un buen medio de transporte de insumos.

ÁREA DE RESPONSABILIDAD: PLANEAMIENTO DE LA PRODUCCION

- Tomando de ejemplo su taller, proponga sugerencias para una posible nueva disposición en planta.
- Convierta: 250 ml de leche a onzas, 5 libras margarina a gramos, 100 ml de agua a cc.
- Mencione los tipos de costos en la producción de pasteles que conoce.
- Convierta 2 tazas de azúcar a gramos y 2 cucharadas de leche a mililitros.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

- A partir de los costos de insumos proporcionados, determine el costo de una torta de 1K.

- Transforme la siguiente receta a libras:
  150 g de manteca
  12 yemas
  2 huevos
  250 g de agua
  500 g de manjar blanco.

- Esquematice la disposición de su taller.

- Sabiendo que la venta diaria promedio de su taller es de:
  20 milhojas, 15 alfajores, 10 relámpagos y 15 brownies,
  y adicionalmente tiene los siguientes pedidos:
  3 cientos de alfajores para jueves y viernes, 2 docenas de galletas para el martes y 1 torta de cumpleaños para el sábado,
  Elabore un plan de producción semanal.

- Calcule el costo de depreciación de equipos de su taller.

- Tiene que programar los turnos de los operarios del taller, mencione los factores que tendría en cuenta para el establecimiento de los horarios y turnos.

- Interprete la siguiente orden de producción: (Se deberá entregar un formato de Orden de Producción llenada para su análisis)

- Mencione de las unidades siguientes, cuáles son de peso y cuáles de volumen: ml, g, cc, lb, L y onz..

- Tiene un pedido de 200 enrolladitos de salchicha, usando la fórmula que conoce, qué cantidad de los siguientes insumos debe prever.
  Harina, margarina, huevos, sal, polvo de hornear, leche, hot-dog.

- Identifique y clasifique los pedidos que deberá realizar al almacén según el programa de producción (entregar programa de producción modelo).

- Mencione qué registros debe llenar en el desempeño de su labor.

- El nuevo administrador de la pastelería le pide que le muestre los registros de control que usa, mencionelos.

- Describa los criterios usados para monitorear las operaciones de "envasado y embalaje".

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

ÁREA DE RESPONSABILIDAD: CONDUCCIÓN DE PROCESOS

- Describa una orden de producción, detallando el requerimiento de insumos y materias primas .
- Verifique el estado de cocción de la masa en todo el proceso .
- Reporte un informe sobre el flujo de proceso de elaboración de masa hojaldre.
- Describa los procesos físicos y químicos que intervienen en la cocción .
- Verifique las características físicas de la masa en el proceso.
- Realice el vaciado en moldes o da forma a la masa según el tipo de pastel.
- Describa el proceso de cocción de la masa en función de la temperatura y del tiempo.
- Coloque las piezas de masa con o sin molde en el horno.
- Verifique el estado de cocción de bizcochuelos en el proceso.
- Describa el proceso de cremas dulces y saladas para pastelería y sus características físicas y químicas.
- Reconozca los tipos de presentación de pasteles.
- Realice el acondicionamiento de los equipos para el decorado.
- Realice la cocción de empanadas
- Verifique los parámetros de densidad y temperatura en una crema y un relleno.
- Indique que tipo de pasteles deben ser llevados a frío para la exhibición.
- Indique las normas de higiene y seguridad en el envasado y embalaje de pastel.
- Reconozca las especificaciones y estándares que deben cumplir los envases y embalajes, según el tipo de producto.
- Identifique las descripciones del producto que deben ir impresas.
- Describa los procedimientos de envasado y embalaje

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

- Identifique los tipos de envases y embalajes para los productos procesados.
- Identifique los tipos de sellado y cierre de envases y embalajes.
- Describa las características y contenidos de las etiquetas en los envases.
- Relacione la descripción de las etiquetas con el producto envasado o embalado.
- Reconozca el estado de los envases y materiales de envasado y etiquetado a utilizar.
- Prepare masa para pasta hojaldre.
- Divida masa para kekitos en porciones de 50 g. c/u.
- Forme cada porción de masa según el tipo de producto final a elaborar.
- Ejecute el horneado de masa para chifónes.
- Realice la elaboración de cobertores y/o rellenos.
- Acabado (cobertura o relleno) de las piezas.
- Prepare y limpie los implementos de pesado.
- Limpie los empaques de los insumos antes de extraerlos.
- Use recipientes limpios y/o nuevos para recepcionar el producto de su envase original.
- Calcule la cantidad necesaria de ingredientes para evitar regresar el exceso a su recipiente original.
- Pese todos los ingredientes con precisión, cuidando los desperdicios.
- Elimine adecuadamente los desperdicios de pesada.
- Disponga los insumos debidamente rotulados sobre la mesa de trabajo.
- Realice el batido de la mezcla de insumos en velocidad adecuada hasta alcanzar la consistencia deseada.
- Reconozca y valore la aptitud de los materiales de embalaje a utilizar.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

ÁREA DE RESPONSABILIDAD: MANEJO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS

- Efectúe las operaciones de mantenimiento de la batidora planetaria.
- Realice las tareas de mantenimiento de equipo de primer nivel.
- Ponga a punto para su puesta en marcha las diferentes máquinas y elementos auxiliares.
- Verifique que la balanza esté en cero.
- Describa e identifique los tipos de hornos usados en la pastelería así como su funcionamiento.
- Mencione los criterios para realizar el mantenimiento del horno.
- Compruebe la correcta disposición de las máquinas y aprecie su situación de operatividad.
- Maneje las máquinas supervisando su correcto funcionamiento y manteniendo los parámetros de envasado dentro de los márgenes fijados.
- Aplique las medidas de seguridad específicas en el manejo de las máquinas.
- Verifique que las máquinas se encuentren operativas .
- Describa el funcionamiento de los equipos de decoración en la industrias pastelera.
- Utilice la balanza para pesar los ingredientes. para 1000 g de masa quebrada.
- Verifique el ajuste de la máquina para batido
- Regule las diferentes máquinas y elementos auxiliares para su puesta en marcha.
- Maneje las máquinas supervisando su correcto funcionamiento, manteniendo los parámetros de envasado dentro de los márgenes fijados.
- Verifique el funcionamiento de la línea de dispositivos de seguridad de las máquinas de envasado y embalaje.
- Verifique el funcionamiento de los equipos y la preparación para ser usados en los procesos productivos.
- Describa e identifique los tipos de amasadoras.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

- Utilice adecuadamente la balanza para pesar los ingredientes.

ÁREA DE RESPONSABILIDAD: ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD.

- Ejecute las operaciones de limpieza del horno .
- Asocie los riesgos que implican el incumplimiento a las acciones de mantenimiento y las condiciones higiénicas en las instalaciones y equipos.
- Describa las medidas de higiene personal aplicables a las distintas situaciones del proceso productivo .
- Clasifique los distintos productos que se le presentan según sean para limpieza, desinfección o esterilización .
- Enumere las principales intoxicaciones de origen alimentario y sus consecuencias reales.
- Explique los requisitos higiénicos que deben reunir los equipos .
- Efectúe las lecturas de temperatura del horno durante el proceso.
- Describa las condiciones de limpieza y desinfección de la sala de Procesos.
- Describa las técnicas de las tomas de muestra en los productos finales
- Identifique el origen y los agentes causantes del enmohecimiento de los pasteles .
- Identifique las principales alteraciones sufridas por los alimentos durante su elaboración o manipulación, mencione 3 casos. Valore su incidencia y defectos en pasteles
- Verifique que el área de trabajo cumpla con las normas de seguridad e higiene.
- Describa los procedimientos para la toma de muestras de la materia prima, insumos y productos terminados
- Describa el equipamiento básico de un laboratorio para control de calidad, enunciando los reactivos usados
- Describa las diferentes técnicas de muestreo, relacionándolas con el tipo de análisis que se va a efectuar, considerando la naturaleza de la materia prima, insumos, productos en proceso y productos terminados.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

- Describa los instrumentos usados para realizar la toma de muestras, para el monitoreo.
- Explique los procedimientos utilizados para la conservación de las muestras tomadas.
- Describa los procedimientos recomendados para la identificación de las muestras recogidas.
- Prepare los instrumentos adecuados para la toma de muestras.
- Realice la toma de muestras siguiendo los procedimientos establecidos.
- Identifique las muestras tomadas según la forma establecida.
- Conserve y traslade en forma adecuada las muestras tomadas al laboratorio.
- Describa los diferentes métodos de análisis fisicoquímicos y organolépticos recomendados para monitorear PCC en la recepción de materia prima e insumos.
- Describe en qué consiste el análisis organoléptico utilizado en el monitoreo de expendio de pasteles.
- Explique los procedimientos utilizados para el recojo y procesamiento de datos que sustentan los resultados de los análisis fisicoquímicos y organolépticos.
- Explique los criterios para la interpretación de los análisis efectuados, considerando la naturaleza de los productos analizados y el tipo de análisis efectuado.
- Describa los procedimientos para el registro de resultados del monitoreo especificando los formatos establecidos.
- Aplique el método de análisis fisicoquímico y organoléptico adecuado al monitoreo, realizando las operaciones de cálculo, según los procedimientos establecidos.
- Interprete los resultados del análisis del monitoreo o comunique las recomendaciones del caso.
- Describa los diferentes métodos de análisis microbiológicos utilizados para el monitoreo de los Puntos de Control Crítico asociados a la materia prima, insumos, productos en proceso y productos terminados.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

- Describa los equipos y materiales de laboratorio necesarios para efectuar los diferentes tipos de análisis microbiológicos, usados en un monitoreo.
- Enuncie las recomendaciones para la manipulación de los insumos químicos y materiales inflamables entre otros, especificando los riesgos que ocasionan por su mal manejo.
- Describa los planes de seguridad a poner en práctica en casos de sismo.
- En la sala de procesos ha habido un derrame de un producto químico (detergente), explique que acciones tomaría.
- Describa las medidas básicas para el ahorro energético e hídrico en las operaciones de producción.
- Explique las medidas de seguridad describiendo los equipos e implementos utilizados para la protección del personal.
- Describa las condiciones y dispositivos generales de seguridad de los equipos utilizados en la industria alimentaria.
- Mencione la finalidad, características y simbología relativas a la señalización de las áreas para situaciones de riesgo o de emergencia.
- Clasifique y enumere los dispositivos y medidas de seguridad para un taller o planta de pastelería.
- Tipifique los probables accidentes que pueden ocurrir en el centro de trabajo.
- Aplique las medidas de seguridad personal y pertinentes.
- Identifique situaciones de riesgo ambiental más comunes considerando la tecnología aplicada, así como los insumos utilizados en el proceso productivo.
- Aplique las medidas de prevención y protección medioambientales necesarias, de acuerdo a su función.
- Identifique los medios de vigilancia y detección de parámetros ambientales empleados en los procesos de producción.
- Identifique los factores que inciden sobre el medio ambiente, originadas por las actividades de la industria alimentaria.
- Explique la importancia de la normativa y de las medidas de protección ambiental aplicables a las distintas actividades de la industria alimentaria.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

MODELO DE PRUEBA DE COMPROBACIÓN DE COMPETENCIAS

Alumno: ______________________ **Fecha y Hora:** __________
CEO: ______________________ **Ocupación:** ______________
Turno: ________________ **Distrito:** ____________________

El siguiente cuestionario simula situaciones de la vida real a las que usted se va a enfrentar en al ámbito laboral. Plantee acciones concretas para la resolución más adecuada de cada situación.

1. A usted se le encarga calcular el **costo de producir 1000 chifones**. Si se sabe que se ha gastado 300.00 soles en ingredientes, 80.00 en electricidad, **¿que otros gastos deben ser considerados** para calcular el costo total?

2. Usted trabaja en una gran panificadora. Describa los pasos para recepcionar e ingresar al almacén, ingredientes como harina, leche en polvo, avena o azúcar.

3. Usted es encargado de preparar un **programa de limpieza-desinfección** de los **equipos del taller de pastelería**. Indique la **frecuencia** (mensual, quincenal, semanal, diario, después de cada uso etc.) que recomendaría para efectuar estas operaciones a los siguientes equipos:

Batidora:
Horno:
Cocina :
Cortadores de masa:
Bandejas:

4. Ha llegado un nuevo compañero de trabajo en el Taller, y no tiene Carnet Sanitario. Si usted tiene que orientarlo, mencione que le diría:

Lugar dónde obtener el Carnet: ______________________
Requisitos para obtenerlo: ______________________
____
Costo del Carnet. : ______________________

Si usted ya lo obtuvo el 23 de agosto del 2,000. ¿Cuando le correspondería renovarlo?:

____

5. Explique paso a paso el uso del **Horno** para la elaboración de bizcochuelo.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

6. Describa el proceso de **Limpieza y Desinfección** de los pisos del taller de pastelería. ______

______

7. Un grupo de operarios prepara pasteles. Señale 3 ejemplos de pasteles según las masas de pastelería que se mencionan a continuación:

- Masas batidas: ______
- Masas leudadas: ______
- Masas hojaldradas: ______
- Masas quebradas: ______

8. En su panadería han contratado un nuevo operario, y a usted se le ha encargado que supervise sus actividades. El operario se ocupará de llevar los **Registros de Producción** y **Registros de Ventas.**
¿Qué cualidades espera que posea dicha persona?. Mencione además, los temas en los que le impartiría conocimientos.

Cualidades: ______
Temas de capacitación: ______

9. Si usted es el pastelero encargado del Control de Calidad de la producción, mencione 4 características claves que inspeccionaría en un producto de pastelería envasado, antes de que este salga a la venta.

1) ______
2) ______
3) ______
4) ______

10. Usted está encargado de **planificar la producción** y tiene un **pedido de 20,000 alfajores para entregarlos en 5 días.** Calcule:

Producción por días: ______
Operarios por día: ______
Horas de trabajo por día: ______

11. Usted llega por la mañana al taller de panadería y al querer iniciar la producción se da cuenta que el horno no funciona. Mencione los factores posibles por los cuales el horno no está funcionando.

______

______

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

12. Si se entera que un amigo del taller padece una enfermedad transmisible, ¿que acciones tomaría?

____

____

____

13. En el almacén de productos para la limpieza encuentra los siguientes productos: **Lejía, Baygon, Keltane, Kilol, Cloramina-T, Dimanin, Klerat.**
En que casos sugiere que sean utilizados:

- Contra **Cucarachas**: ______________________
- Contra **moscas:** ______________________
- Contra **ratas:** ______________________
- Contra **microbios:** ______________________

14. Describa los siguientes términos y ponga un ejemplo en cada caso:

- **Emulsión:**
- **Inventario:**
- **Registro:**
- **Impacto Ambiental:**
- **Norma técnica:**

15. Acaba de poner en exhibición - venta, 200 porciones de pasteles envasados. **¿Con qué frecuencia debería revisarlos y en qué caso retirarlos?**

16. Mencione **3 proveedores de insumos de pastelería** (Harinas, huevos, margarina, etc.) y qué **criterios usa usted para decidir la compra** de un insumo.

17. Se han recibido quejas de los clientes respecto a **un vidrio encontrado en un pastel de su pastelería**. Indique **qué pasos seguiría para investigar** la causa de la presencia del vidrio en el pan.

18. Explique la forma de eliminación de residuos sólidos y residuos líquidos del taller de pastelería.

19. Usted tiene que revisar si el personal de producción de la planta está adecuadamente uniformado por lo tanto, tiene que verificar que cuente con :
a)__________ b) __________ c) __________d)__________

20. Prepare un breve informe sobre la actividad que realizó durante su evaluación práctica.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE



AGENCIA SUIZA PARA EL DESARROLLO Y LA COOPERACIÓN

COSUDE



PROGRAMA DE CAPACITACION LABORAL

CAPLAB

Calle Roma 455 - San Isidro
Telefaxes: 421.91.12 / 442.95.40
E-mail: cosudecaplab@terra.com.pe